



Hozzávalók

a tésztához:

12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 24 dkg kristálycukor, 5 tojás, 1 dl tej, 30 dkg banán (héz nélkül mérve), 40 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só

a kuglófforma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint a fele cukorral habosra keverjük, majd a tojások sárgáját egyenként beledolgozzuk. A tejet beleöntjük, és a turmixolt (péppé zúzott) banánnal elkeverjük. A maradék cukorral kemény habbá vert tojásfehérjét laza mozdulatokkal beleforgatjuk. A lisztet a sütőporral meg a sóval elkeverjük, és könnyedén a banános masszába forgatjuk.
2. Egy kuglófformát kikenünk, belisztezzük, a banános tésztával megtöltjük.
3. Sütőben, kis lánggal (150 °C; légkeveréses sütőben 135 °C) kb. 1 óra 30 percen át sütjük. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük. Még forrón tátra borítjuk, így hagyjuk kihűlni.

10 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 402 kcal